



Agricultura Familiar

CMEI SEMENTINHAS DO IVAÍ

CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL:

BERÇÁRIO INTEGRAL E PARCIAL ( a partir de 1 ano); MATERNAL I INTEGRAL E PARCIAL (2 A 3 ANOS)

JULHO – 2024

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 01/07/2024	3ª FEIRA – 02/07/2024	4ª FEIRA – 03/07/2024	5ª FEIRA – 04/07/2024	6ª FEIRA – 05/07/2024
<b>Café da manhã 08H</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com manteiga * e Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>Café da manhã:</b> Crepioca Suco De Laranja Sem Açúcar	<b>AULA EXTRA CURRICULAR NOTURNO COM A FAMÍLIA</b>	<b>Café da manhã:</b> Torta de legumes com queijo* (cen., abob. e tomate) Suco natural de laranja s/açúcar	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com queijo e tomate* Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ OVO MEXIDO / SAL. ALFACE E TOMATE/ SOBREMESA: <b>UVA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO/ SAL. PEPINO E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>		ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO / SAL. BETERRABA E CHUCHU/ SOBREMESA: <b>GOIABA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO/ SAL. BRÓCOLIS/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>
<b>Lanche 13H</b>	<b>13H – Fruta: MELÃO</b>	<b>13H – PÃO CASEIRO (AF) + UVA</b>		<b>13H - Fruta: BANANA</b>	<b>13H – Mingau de banana com aveia e uva passa + GOIABA</b>
<b>Jantar 15H</b>	ARROZ/ POLENTA/ CARNE MOÍDA/ SAL. CENOURA E REPOLHO/ SOBREMESA: <b>GOIABA</b>	ARROZ / FEIJÃO/COXA E SOBRECOXA SAL. COUVE E ABOBRINHA / SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ OMELETE ASSADO COM CENOURA E TOMATE/ SAL. BRÓCOLIS E CENOURA/ SOBREMESA: <b>MELÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO/ SAL. REPOLHO E TOMATE/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)
Média Semanal Manhã	455,22	63,25	13,54	15,58
Média Semanal Tarde	439,31	61,98	12,41	18,68
Média Semanal Integral	903,58	124,24	26,02	34,22

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR



**Cátia Cibeles Semchechem**  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920



PREFEITURA MUNICIPAL DE LIDIANÓPOLIS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO LIDIANÓPOLIS  
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Agricultura Familiar

**CMEI SEMENTINHAS DO IVAÍ**

**CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL:**

**BERÇÁRIO INTEGRAL E PARCIAL ( a partir de 1 ano); MATERNAL I INTEGRAL E PARCIAL (2 A 3 ANOS)**

**JULHO – 2024**

	2ª FEIRA – 08/07/2024	3ª FEIRA – 09/07/2024	4ª FEIRA – 10/07/2024	5ª FEIRA – 11/07/2024	6ª FEIRA – 12/07/2024
	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR
	2ª FEIRA – 15/07/2024	3ª FEIRA – 16/07/2024	4ª FEIRA – 17/07/2024	5ª FEIRA – 18/07/2024	6ª FEIRA – 19/07/2024
	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR	RECESSO ESCOLAR

**\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR**



**Cátia Cibeles Semchechem**  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920



**CMEI SEMENTINHAS DO IVAÍ**

**CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL:**

**BERÇÁRIO INTEGRAL E PARCIAL ( a partir de 1 ano); MATERNAL I INTEGRAL E PARCIAL (2 A 3 ANOS)**

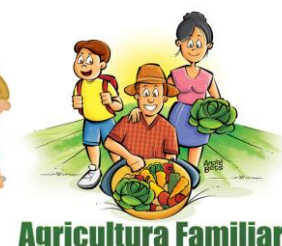
**JULHO – 2024**

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 22/07/2024	3ª FEIRA – 23/07/2024	4ª FEIRA – 24/07/2024	5ª FEIRA – 25/07/2024	6ª FEIRA – 26/07/2024																				
<b>Café da manhã 08H</b>	<b>ESTUDO E PLANEJAMENTO</b>	<b>ESTUDO E PLANEJAMENTO</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com queijo* / (Leite + Leite em pó ou <b>Leite de soja</b> + Banana e Morango)	<b>Café da manhã:</b> Ovo Mexido Suco natural de laranja sem açúcar	<b>Café da manhã:</b> Bolo de cenoura com uva passa / Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau																				
<b>Almoço 10H</b>			ARROZ/_FEIJÃO / FILÉ DE TILÁPIA ASSADO/ SAL. TOMATE E ALFACE/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/CANJQUINHA/ COXA E SOBRECOXA ASSADA SAL. ABOBRINHA E PEPINO/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ BOLINHO DE CARNE COM AVEIA/ SAL. PEPINO E REPOLHO/ SOBREMESA: <b>PERA</b>																				
<b>Lanche 13H</b>			<b>13H – Fruta: MELANCIA</b>	<b>13H - PÃO CASEIRO (AF) + MELÃO</b>	<b>13H – Fruta: LARANJA</b>																				
<b>Jantar 15H</b>			ARROZ/ FEIJÃO/ MACARRONADA/ FILÉ DE FRANGO REFOGADO/ SAL. COUVE E CENOURA/ SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO/ SAL. BRÓCOLIS E CHUCHU/ SOBREMESA: <b>UVA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ PERNIL ASSADO COM BATATA DOCE/ SAL. CENOURA E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>GOIABA</b>																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Composição Nutricional</th> <th>Energia (Kcal)</th> <th>Carb (g)</th> <th>G.Total (g)</th> <th>Prot(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Média Semanal Manhã</b></td> <td>456,87</td> <td>61,25</td> <td>13,66</td> <td>17,85</td> </tr> <tr> <td><b>Média Semanal Tarde</b></td> <td>450,23</td> <td>62,14</td> <td>14,55</td> <td>16,87</td> </tr> <tr> <td><b>Média Semanal Integral</b></td> <td>907,1</td> <td>123,39</td> <td>28,21</td> <td>34,72</td> </tr> </tbody> </table>					Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)	<b>Média Semanal Manhã</b>	456,87	61,25	13,66	17,85	<b>Média Semanal Tarde</b>	450,23	62,14	14,55	16,87	<b>Média Semanal Integral</b>	907,1	123,39	28,21	34,72
Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot(g)																					
<b>Média Semanal Manhã</b>	456,87	61,25	13,66	17,85																					
<b>Média Semanal Tarde</b>	450,23	62,14	14,55	16,87																					
<b>Média Semanal Integral</b>	907,1	123,39	28,21	34,72																					

**\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR**



**Cátia Cibeles Semchechem**  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920



**CMEI SEMENTINHAS DO IVAÍ**

**CARDÁPIO EDUCAÇÃO INFANTIL:**

**BERÇÁRIO INTEGRAL E PARCIAL ( a partir de 1 ano); MATERNAL I INTEGRAL E PARCIAL (2 A 3 ANOS)**

**JULHO – 2024**

Refeição e Horário	2ª FEIRA – 29/07/2024	3ª FEIRA – 30/07/2024	4ª FEIRA – 31/07/2024	5ª FEIRA – 01/08/2024	6ª FEIRA – 02/08/2024
<b>Café da manhã 08H</b>	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com manteiga/ Leite ou <b>Leite de soja</b> com cacau	<b>Café da manhã:</b> Bolo de banana c/ uva passa / Suco Natural de Laranja	<b>Café da manhã:</b> Pão Caseiro (AF) com queijo*/ Leite + leite em pó ou <b>Leite de soja</b> com banana e morango	<b>Café da manhã:</b> Torta de frango com legumes (cen., abob, tom)/ Suco de uva Integral	<b>Café da manhã:</b> Quibe assado Leite + leite em pó ou <b>Leite de soja</b> com cacau e banana
<b>Almoço 10H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ POLENTA/ CARNE MOÍDA/ SAL. ALFACE E PEPINO/ SOBREMESA: <b>MAMÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ MACARRONADA / COXA E SOBRECOXA ASSADO / SAL. CHUCHU E CENOURA / SOBREMESA: <b>GOIABA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ MÚSCULO COM BATATA / SAL. COUVE E CENOURA/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/PERNIL ASSADO/ SAL. REPOLHO E TOMATE/ SOBREMESA: <b>MELÃO</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ OMELETE COM CENOURA E TOMATE/ SAL. CHUCHU E VAGEM/ SOBREMESA: <b>BANANA</b>
<b>Lanche 13H</b>	<b>13H – Fruta: LARANJA</b>	<b>13H – CREPIOCA + PERA</b>	<b>13H – Fruta: MELÃO</b>	<b>13h- PÃO CASEIRO (AF) + vitamina</b> (Leite + leite em pó ou <b>Leite de soja</b> c/ ban. e manga)	<b>13H - Fruta: MELANCIA</b>
<b>Jantar 15H</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ OVO MEXIDO / SAL. TOMATE E BRÓCOLIS / SOBREMESA: <b>BANANA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ FILÉ DE TILÁPIA ASSADO / SAL. BETERRABA E ALFACE/ SOBREMESA: <b>MELANCIA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ CARNE MOÍDA / SAL. PEPINO E REPOLHO/ SOBREMESA: <b>LARANJA</b>	ARROZ/ FEIJÃO/ ACÉM PICADINHO / SAL. BRÓCOLIS E BETERRABA/ SOBREMESA: <b>MAÇÃ</b>	ARROZ / FEIJÃO/FILÉ DE FRANGO REFOGADO / SAL. COUVE/ SOBREMESA: <b>UVA</b>

Composição Nutricional	Energia (Kcal)	Carb (g)	G.Total (g)	Prot (g)
<b>Média Semanal Manhã</b>	457,88	61,58	12,50	18,02
<b>Média Semanal Tarde</b>	450,22	62,36	13,50	18,99
<b>Média Semanal Integral</b>	908,1	123,94	26	37,01

**\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR**



**Cátia Cibeles Semchechem**  
Responsável Técnica PNAE  
Nutricionista CRN8 7920





## ORIENTAÇÕES GERAIS

- Oferecer salada todos os dias, caso necessário, organizar conforme disponibilidade de entrega da agricultura familiar;
  - Colocar no prato de todas as crianças a salada para estimular o consumo;
- Os alunos alérgicos ou intolerantes terão o cardápio adaptado, ex. alérgicos a ovo: ofertar as preparações do dia e nas receitas retirar os ovos; alérgicos ou intolerantes ao leite: oferecer leite sem lactose ou de soja (conforme disponível) e retirar o leite ou queijo das preparações (consultar lista de alérgicos).
- OFERECER OS ALIMENTOS PORCIONADOS AOS ESTUDANTES A FIM DE EVITAR DESPERDÍCIOS;
  - OFERTAR A REPETIÇÃO SEMPRE QUE SOLICITADO PELOS ALUNOS.

\*AS SALADAS E FRUTAS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONFORME DISPONIBILIDADE DA AGRICULTURA FAMILIAR

